

120年ぶりに復活した幻の日本酒で新しい「縁」を繋ぎたい 縁を紡ぐ日本酒、「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」 クラウドファンディングサイト「Bridge」で販売開始

山梨県富士川町にて、まち育てプロジェクト「まちいくふじかわ」を主催するむすび株式会社（本社：東京都目黒区、代表：深澤 了）は、同プロジェクトにより120年ぶりに復活した幻の日本酒「本菱」を、クラウドファンディングサイト「Bridge」にて9月18日（金）より販売を開始いたしました。

■ Bridge クラウドファンディングページ：<https://bridg-e.jp/projects/exestott-yamanashi>



■ 「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」

720ml / 300ml <清酒>

原材料：米（山梨県富士川町）

米こうじ（山梨県富士川町）

使用米：山梨県富士川町産玉栄100%使用

アルコール：17度

精米歩合：50%

製造：萬屋醸造店

国際賞受賞実績

・ Kura Master日本酒コンクール 2019

純米大吟醸部門 金賞受賞

・ ロンドン酒チャレンジ 2019 純米大吟醸部門 金賞受賞

・ ロンドン酒チャレンジ 2018 純米大吟醸部門 銀賞受賞

・ インターナショナル・ワイン・チャレンジ2018

COMMENDED受賞

■ 与謝野晶子が愛した醸造店も唸った渾身の出来栄え

120年前の日本酒を復活させ富士川町に新しい地域資産をつくりあげることが目的としてスタートした「まちいくふじかわ」プロジェクト。2017年4月の商品化以降、限定数ではございますが、毎年、その年の「本菱」をお届けしております。

「甲州富士川・本菱・純米大吟醸」は、華やかな香り、ほのかにフルーティー、キリッとした喉ごしの贅沢な仕上がりになっています。原材料は、富士川町産「玉栄」。50%まで精米しました。酵母は、華やかな香りを実現すべく、最新の協会酵母1901号。フレッシュさを残すため火入れ一回で冷蔵保存。その後、瓶詰め前に一回火入れを行います。冷やしてお召し上がり頂けると、本来のおいしさを感じて頂けると思います。「本菱」の復活をゼロからサポートいただいた萬屋醸造店・田中杜氏が「これまで作ってきたお酒とは全く違う」と唸った渾身の力作です。



本菱の復活をゼロからサポートいただいた酒蔵「萬屋醸造店」

寛政2年（1790年）から続く、山梨県富士川町の酒蔵。地元の米、水にこだわった酒造りを大切にしている。与謝野晶子の愛した酒「春鶯囀」は、山梨を代表する地酒のブランド。近年では海外展開も積極的に行い、講談社「もやしもん」プロジェクトや山梨学院大学との日本酒共同開発なども行う。

株式会社萬屋醸造店 〒400-0501 山梨県南巨摩郡富士川町青柳町1202-1
TEL (0556) 22-2103 FAX (0556) 22-4245

■クラウドファンディングサイト「Bridge」 販売所品のご紹介（一部）

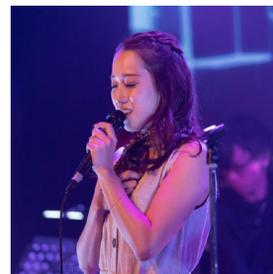
【リターン案01】 酒の仕込みを実際に体験+試飲会 ※2021年1月末実施予定



酒仕込みの体験に加えて、2021年出荷に向けた絞りたてのお酒を試飲することができる権利です。本菱の絞りたてのお酒は世間に出回っていないため、ここでしか味わうことができません。蔵元である深澤さんと一緒に、その想いを聞きながら、格別なお酒を楽しむことができます。 ※20歳以上の方のみ参加できます。

【リターン案02】 KIMIKAと日本酒で乾杯！オンラインミニコンサート+2020年/本菱（300m）1本

山梨県生まれのアーティストKIMIKAは、渋谷109のアパレル店員からレディ・ガガとの共演までを果たした今注目のアーティスト。山梨県観光大使としても活動しています。KIMIKAの歌を聴きながら、本菱をお楽しみください。KIMIKAのファンや山梨を応援したい方々が繋がるきっかけになればと思います。



【リターン案03】 富士川町の桜オーナー（1口） + 【2021年版】 本菱1本（720ml）



「どこかの桜ではなくて、自分だけの桜の木の下でカンパイして欲しい。そして桜の名所百選・大法師公園を擁する富士川町のことも知ってほしい。」そんな思いを持つ富士川町のみなさんにご協力いただきました。家族で、仲間で、会社内で。みんなだけの桜を植樹し、育て、富士山を仰ぎ見つつ、満開の桜の下でかけがえのない時間を過ごします。桜オーナーになることは、富士川町を訪れ、地元の人とふれあい、繋がり続けるきっかけとなることでしょう。

富士川町を日本酒で活性化「まちいくふじかわ」

「まちいくふじかわ」は、山梨県富士川町で120年前まで作られていた幻の日本酒「本菱」を復活させ、新たなビジネスモデルを作り、町の活性化を目指す地域活性プロジェクトです。

2015年11月にプロジェクトを開始し、クラウドファンディングで募集したプロジェクトメンバーを中心に、地元醸造店や酒米農家の協力を得ながら、商品企画から田植え、稲刈り、仕込みまで実施。2017年4月に商品化に初めて成功。現在はプロジェクトの4期目を迎えています。酒造り未経験のメンバーが復活させた当商品は、商品化からわずか3年で国際賞を4度受賞するまでになりました。

まちの宝を育てよう。



【本プレスリリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】

むすび株式会社 担当：横内

TEL : 03-5437-0667 FAX : 03-5437-0668 Email : info@musubi-inc.co.jp